ДЕШЕВО И СЕРДИТО:

ПОТРОШКИ ЕДИМ В ОХОТКУ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 51



ISSN 1992-3783

Чекунова Софья, г. Уфа

Салат «Белые розы»

500 г говяжьей печени, 50 г сушеных грибов, 3 соленых огурца, 3 луковицы, 3 вареных яйца, 3 ст. л. майонеза, 4 ст. л. растит. масла, соль, перец, зелень.

Белые сушеные грибы сварить, затем мелко нашинковать. Сварить печень, охладить и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками и спассеровать на масле. Огурцы очистить от кожицы и нарезать дольками. Соединить все компоненты, добавив перец, соль, половину майонеза. Перед подачей на стол заправить оставшимся майонезом.

Андрианова Галина, г. Псков

Салат «Сердце мулата»

500 г говяжьего сердца, 300 г маринованных грибов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 250 г майонеза, 1/2 ст. грецких орехов, 1 болгарский перец, зелень, растит. масло.

Сердце промыть, отварить в подсоленной воде, очистить, нарезать мелкими кубиками, лук - тонкими кольцами, обжарить на растит. масле и остудить. Крупные грибы мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок измельчить.

На блюдо выкладывать слоями: сердце, лук, грибы, тертый сыр. Сверху залить майонезом, смешанным с чесноком. Еще раз повторить все слои. Верхний слой обильно смазать майонезом. С помощью широкого ножа придать салату форму сердца.

Сверху посыпать рублеными грецкими орехами.

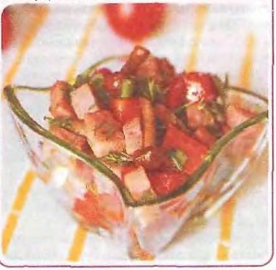
Из перца вырезать тонкие кольца, разрезать пополам. Украсить салат сердечками из перца и зелени.

Володина Раиса, г. Братск

Салат-коктейль из языка

200 г вареного языка, 1 болгарский перец, 3 ст. л. консервированного горошка, майонез, сметана, зелень, специи.

Отварной язык и перец нарезать соломкой, разложить по креманкам, добавить горошек и полить майонезом, смешанным со сметаной. Сверху посыпать укропом.



Сомова Валентина, г. Екатеринбург

Салат «Успешные переговоры»

300 г вареного языка, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 б. маринованных шампиньонов, 1 луковица, зелень, соль, перец, бальзамический уксус, растит. масло.

Язык и перец нарезать кубиками. Помидоры разрезать пополам, вынуть сердцевину и также нарезать кубиками. Лук нарезать тонкими полукольцами, сбрызнуть уксусом. Перемешать подготовленные продукты, заправить растит. маслом, посолить и поперчить по вкусу. Посыпать зеленью.

Лебедева Ирина, г. Тамбов

Салат «Отменный»

600 г телячьей печени, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1/2 ст. грецких орехов, 200 г сливочного масла, 4 ст. л. растит. масла, 4 мандарина.

Заправка: сок лимона, сухое белое вино, мед, уксус, сахар, соль, листья салата, лук-порей в любом соотношении.

Печень очистить, нарезать тонкими полосками, обжарить на смеси растит. и сливочного масла, выложить на бумажные салфетки, чтобы удалить излишки жира, охладить. На оставшемся от жарки масле обжарить нарезанный кубиками лук, измельченный чеснок, в конце добавить рубленые орехи. Дольки мандаринов очистить от кожицы и белых перепонок, нарезать кубиками.

В салате используется две заправки.

Для первого: смешать мед, сок лимона и уксус в равных пропорциях.

Для второго: смешать в равных пропорциях майонез, сок лимона, вино и мелкорубленый лук-порей.

В порционные салатники выложить листья салата, сбрызнуть первым соусом. Печень перемешать с мандаринами, жареными луком, чесноком, грецкими орехами. Смесь уложить в салатники, полить вторым соусом. Готовый салат украсить зеленью и орехами.



Александрина Татьяна, г. Пермь

Салат «Иванушка»

200 г говяжьего языка, 200 г белокочанной капусты, 250 г майонеза, 1 свежий огурец, 2 ст. л. консервированного горошка, листовой салат, 3 вареных яйца, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Язык отварить в подсоленной воде со специями, очистить от кожи и нарезать кубиками. Яйцо и огурцы нарезать так же. Свежую белокочанную капусту нашинковать короткой соломкой, потереть с солью до образования сока и отжать.

Все продукты перемешать с майонезом, уложить в салатник на листья салата и украсить яйцом и зеленью.

Семенцова Анастасия, г. Семенов

Слоеный салат из печенки

400 г печени, 2 вареных яйца, 1 луковица, 2 вареные морковки, 100 г грибов, 50 г сыра, соль, майонез.

Печень хорошенько промыть, сварить в слегка подсоленной воде, остудить, натереть на крупной терке и перемешать с натертым на мелкой терке или нарезанным яйцом. Половину массы выложить на блюдо слоем и смазать майонезом.

Морковь натереть на мелкой терке и уложить на печень. Лук нарезать полукольцами, обжарить с грибами, уложить поверх моркови и смазать майонезом. Второе яйцо натереть на мелкой терке, выложить на морковь, смазать майонезом.

Последним слоем выложить оставшуюся печеночную массу, смазать майонезом, посыпать натертым на мелкой терке твердым сыром и украсить зеленью.

Быхалова Любовь, г. Пенза

Салат с куриной печенью

400 г куриной печени, 1 пучок листового салата, 2 ст. л. сливочного масла, соль, белый перец.

Заправка: 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки.

Куриную печень вымыть, обсушить, слегка надрезать в самых толстых местах, обжарить со всех сторон на сливочном масле, постоянно переворачивая, 3 мин. Посолить и поперчить.

Для заправки: чеснок пропустить через пресс и смешать с 2 ч. л. соли, уксусом и растит. маслом. Порвать листья салата крупными кусками, полить заправкой, разложить на тарелке, на них выложить обжаренную печень, посыпть рубленой петрушкой.

Алексанова Ольга, г. Нижний Новгород

Салат из сердца

300 г любого вареного сердца, 200 г соленых (маринованных) грибов, 200 г печеной свеклы, 1 вареное яйцо, 1 огурец, зелень, 2 ст. л. каперсов.

Заправка: 1 ст. л. сливочного масла и 1/4 ст. муки растереть и залить 0,5 л воды. Хорошо размешать, проварить, добавить 2 ст. л. томат-пасты, сахар, перец молотый и лавровый лист. Посолить, еще немного поварить и вынуть лавровый лист.

Мясо нарезать кусочками, свеклу и грибы - кубиками, огурец - кружочками. Все осторожно перемешать, полить заправкой, посыпать каперсами и измельченной зеленью петрушки и укропа. Украсить блюдо дольками яйца.

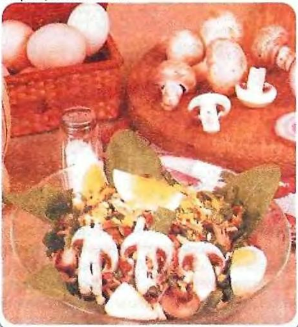
Вместо каперсов можно взять оливки или маринованные корнишоны.

Силантьева Нина Федоровна, г. Челябинск

Салат «Тещин язык»

1 говяжий или 4 свиных языка, 300 г ветчины, 5 луковиц, 1 б. консервированных шампиньонов, соль, перец, майонез.

Язык отварить, нарезать кубиками. Ветчину также нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами, обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Все соединить, добавить шампиньоны, перемешать, добавить по вкусу соль, перец и майонез.



Аврамова Полина, г. Тверь

Салат «Ночь»

200 г вареной печени, 1 свежий огурец, 2 вареные картофелины, 1 луковица, 1 вареная морковь, майонез, соль по вкусу.

Печень нарезать мелкими кубиками, все остальное натереть на мелкой терке. Лук и морковь спассеровать.

Салат выложить слоями: картофель, огурец, печень, яйцо, лук и морковь. Каждый слой переложить майонезом, верх украсить веточкой укропа.

Маркова Варвара, г. Екатеринбург

Горячая закуска «По-киргизски»

250 г печени домашней птицы, 2 луковицы, 2 ст. л. топленого масла, 1/2 ст. сметаны, 50 г тертого сыра, соль.

Печень промыть, нарезать кубиками, посолить и обжарить на растит. масле вместе с луком. Затем уложить в формочки, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до золотистой корочки.

Евсегнеева Ванесса, г. Люберцы

Паштет столичный

500 г говяжьей или куриной печени, 500 г картофеля, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец, мука или панировочные сухари, молоко, растит. масло.

Из картофеля с небольшим количеством молока и желтком приготовить пюре. Печень нарезать небольшими кусочками и обжарить на 2 ст. л. растит. масла, после чего 2-3 раза пропустить ее через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на масле, на котором жарилась печень. В большой миске соединить печень, жареный лук, мягкое сливочное масло, соль, перец, все хорошо взбить до однородности. Взбить в стойкую пену белок и осторожно соединить их с картофельным пюре. Посолить и поперчить по вкусу и разделить на 3 части: одну побольше и 2 поменьше. В форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой или сухарями, выложить большую часть пюре и разровнять, далее уложить слоями печень и пюре. Сверху полить майонезом и посыпать тертым сыром и т. д.

Поставить в духовку и запекать до золотистого цвета.

Баранова Евгения, г. Магнитогорск

Печень под майонезом

600 г печени, 3 яйца, 3 луковицы, 2 ст. л. муки, 250 г майонеза, молоко, слив. и растит. масло, соль, перец, грецкие орехи.

Печень нарезать ломтиками и залить молоком на 3 ч. Лук нарезать соломкой, 2 луковицы обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Печень и сырую луковицу пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, поперчить, всыпать муку, все смешать, влить хорошо взбитые яйца. Жарить на раскаленном растит. масле с обеих сторон (чтобы блины из печени не разваливались, необходимо взять сковороду небольшого диаметра и наливать по 1/2 половника фарша).

Грецкие орехи измельчить, оставив несколько целых для украшения. Готовые блины уложить на плоское блюдо, перекладывая каждый жареным луком, промазывая майонезом, посыпая измельченными орехами. Верхний слой залить майонезом так, чтобы была покрыта вся поверхность «торта», и украсить половинками орехов и веточками зеленого укропа. Выдержать в холодильнике 3 ч.

При подаче на стол торт разрезать на порционные куски.



Якушина Вероника, г. Ессентуки

Паштет из куриных потрохов с овощами

500 г куриных потрохов, 4 луковицы, 1 морковь, 200 г цветной капусты, 100 г корня петрушки, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Морковь и корень петрушки мелко нашинковать. Лук мелко нарезать. Измельченные овощи пассеровать на растит. масле. Цветную капусту отварить в небольшом количестве воды. Куриные потроха (печень, сердце, желудок), а также снятую с тушки кожу промыть в холодной воде, залить небольшим количеством подсоленного кипятка и отварить до готовности. Потроха и овощи пропустить через мясорубку 2 раза, посолить, перемешать, взбить миксером, выложить в форму и поставить в холодильник на 3-4 ч.

Вместо цветной капусты в этом рецепте можно использовать брокколи.

Божкова Римма, г. Чита

Фаршированные телячьи сердца

4 сердца, 50 г фарша, 2 зубчика чеснока, 50 г шампиньонов, 1 желток, ломтик белого хлеба, 1 луковица.

Сердца очистить от пленок и жира, промыть. Лук и чеснок очистить, измельчить. Шампиньоны мелко нарезать. Хлеб раскрошить, смешать фарш с луком, грибами и хлебом. Добавить желток, перемешать. Нафаршировать сердца, разрезы заколоть зубочистками. Обжарить сердца на 2 ст. л. растит. масла. Влить в кастрюлю воду, чтоб покрывала сердца, и варить до готовности (около 1 ч.).

Остудить, вынуть зубочистки и нарезать ломтиками.

Алентьева Полина, г. Иваново

Студень «Простофиля»

2 кг куриных потрохов, 15 г желатина, 1/2 моркови, 50 г петрушка, 1 луковица, 2 дольки чеснока, перец и соль по вкусу.

Подготовленные и промытые потроха, кроме печени, заливают холодной водой (2 л) и варят до готовности. Овощи и специи кладут за 1 ч. до окончания варки, а печень - за 20 мин. Когда бульон будет готов, его сливают в отдельную посуду.

Потроха рубят небольшими кусочками, снова кладут в бульон и кипятят 20 мин., потом добавляют размоченный желатин, чеснок, слегка охлаждают, разливают в посуду и ставят в холодное место для застывания.

Лебедева Ирина, г. Тамбов

Паштет «Нежный»

500 г куриной печени, 300 г сыра, 2 ст. л. желатина, 2 моркови, 1 помидор, 1 луковица, зелень, соль, растит. масло.

На растит. масле обжарить лук, добавить печень и жарить 20 мин., остудить. Замочить желатин в 3/4 ст. воды. Сыр натереть на терке, помидор нарезать кубиками, зелень измельчить, все перемешать. Печень пропустить через мясорубку, морковь натереть на мелкой терке, все перемешать. Желатин подогреть до полного растворения, 1/2 желатина влить в сырную начинку и тщательно перемешать, вторую половину в печень и тоже тщательно перемешать. В глубокую прямоугольную форму выложить половину печени, разровнять, выложить сырный слой, разровнять. В заключении выложить остатки печени, разровнять, закрыть форму пленкой и поставить в холодильник на ночь.

Демченко Валентина, г. Вологда

Закуска «По-китайски»

500 г говяжьего легкого, 2 средних луковицы, 4-5 зубчиков чеснока, соль, перец, 9% уксус, специи по вкусу, растит. масло.

Легкое отварить в соленой воде 1,5 ч., нарезать тонкой соломкой, сбрызнуть уксусом, добавить пропущенный через пресс чеснок, кориандр, перец, специи для корейской моркови, влить 1/2 ст. хорошо нагретого растит. масла. Лук нашинковать соломкой, обдать кипятком, добавить к легкому, перемешать и поставить на 1 ч. в холодильник.

Осетрова Валентина, г. Самара

Торт «Плюс»

500 г говяжьей печенки, 5 яиц, 3 луковицы, 1 ст. молока, 250 г майонеза, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. муки.

Печенку с луком пропустить через мясорубку, добавить яйца, молоко, соль и перец по вкусу, все тщательно перемешать. На раскаленной сковороде выпекать полученную массу в виде блинов, затем каждый блин смазать толстым слоем майонеза, смешанного с измельченным чесноком, и сложить друг на друга. При подаче посыпать зеленью.



Осипова Агнесса, г. Северодвинск

Говяжий язык фаршированный

1 говяжий язык, 1 ломтик белого хлеба, молоко, 3 луковицы, 1 яйцо, 1 корень петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 ст. сметаны, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, соль.

Язык отварить в подсоленной воде с луком, корнем петрушки, перцем и лавровым листом, очистить, разрезать вдоль не до конца, вырезать немного мякоти. Затем мякоть пропустить через мясорубку вместе с частью сливочного масла и белым хлебом, замоченным в молоке, добавить яйцо, перец, рубленую зелень, посолить. Нафаршировать язык, обвязать нитками, уложить на противень, добавить немного сливочного масла и поставить в духовку. Периодически поливать бульоном, в котором варился язык, тушить около 30 мин.

Для соуса: 1 ст. бульона хорошо перемешать со сметаной, мукой, залить язык и прокипятить.

Готовый язык охладить, удалить нитки, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, придав форму целого языка. Соус процедить и подать отдельно.

Волховская Светлана, г. Глазов

Паста из печени

400 г печени, 50 г сухих грибов, 1 большая луковица, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Сухие грибы отварите, обжарьте на растит. масле вместе с измельченным луком и нарезанной печенкой. Все вместе потушите 25 мин., затем пропустите через мясорубку, добавив соль и сливочное масло. Хорошо взбейте и этой массой намажьте ломтики хлеба. Украсьте дольками яйца и зеленью.

Котлова Евгения, г. Тверь

Суп с потрохами

400 г потрохов, 7 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 ст. пшена, 2 ст. л. сливочного масла, зелень, соль по вкусу.

Сварить бульон из потрохов домашней птицы. Потроха вынуть, бульон процедить. В бульон положить нарезанные и обжаренные на масле лук и коренья, довести до кипения. Затем опустить пшено и варить 10 мин.

Картофель нарезать кубиками, добавить в суп и варить до готовности. За 10 мин. до окончания варки положить потроха и посолить.

При подаче к столу посыпать рубленой зеленью укропа.

Салимовская Елена, г. Ельня

Суп из куриных потрохов

Потроха от двух кур (шейки, желудки, печень, крылья, сердца), 4 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 300 г помидоров, 2 ст. л. риса, 2 желтка, 3 ст. л. сметаны.

Желудки освободить от пленки, все остальное хорошо промыть и поставить варить до полуготовности. Затем вынуть из бульона, очистить от косточек и нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Туда же положить нарезанные потроха, все подрумянить, добавить очищенные от кожи и нарезанные кусочками помидоры. Тушить все вместе, часто помешивая, на среднем огне до тех пор, пока масло не покраснеет. Залить бульоном, вскипятить, всыпать рис, сварить до готовности. Перед подачей заправить сметаной, смешанной с желтками. Суп хорошо прогреть, не доводя до кипения.

Понфилова Алиса, г. Кирово-Чепецк

Белорусский суп с потрохами

400 г потрохов кур или гуся, 100 г лапши, 2 луковицы, 2 моркови, 3 картофелины, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г репы, 2 зубчика чеснока, 2 гвоздики, зелень, соль.

Сварить бульон из потрохов, процедить его. Положить нарезанный картофель, лапшу, репу, спассерованный лук, морковь, гвоздику. Посолить и варить до готовности картофеля. Добавить чеснок, зелень и подавать.



Шонова Галина, г. Тверь

Суп «Простофиля»

400 г куриных потрохов, 6 картофелин, 2 ст. л. пшена, 2 репы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, растит. масло, 1,5 л бульона, зелень, соль и специи.

Из подготовленных куриных потрохов - шеек, желудков, сердец, крылышек варят бульон (печень варят отдельно). Бульон отделяют от потрохов, процеживают, дают отстояться, снимают жир, снова доводят до кипения, кладут в него подготовленное (ошпаренное) пшено, спассерованные коренья и лук и варят 30 мин.

За 20 мин. до окончания варки добавляют картофель, нарезанный кубиками, и специи.

Зяблова Наталья, г. Сартов

Суп из рубца

1/2 телячьего или свиного рубца, немного пряностей, по 1 корню сельдерея, петрушки, 1 морковь, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 4 луковицы, 1 ст. л. рубленой зелени.

Рубец хорошо промывают в нескольких водах, ошпаривают кипятком и снимают верхнюю пленку, варят в закрытой посуде с пряностями и кореньями до мягкости (если понадобится, то подливают изредка выкипающую воду). Затем рубец вынимают, остужают и тонко шинкуют. Бульон процеживают, солят и добавляют свежие коренья и рубленый рубец, дают кореньям свариться, заправляют ложкой муки, обжаренной на масле с луком, посыпают зеленью и подают.

Ложкина Татьяна, г. Новочебоксарск

Овощной суп с говяжьим языком

300 г вареного и очищенного языка, 1 луковица, 1 небольшая морковь, по 150 г цветной капусты и брокколи, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. белого вина, 1 лавровый лист, 1 веточка розмарина, 1 ст. 33% сливок, соль, перец, 1/4 ч. л. молотого мускатного ореха, 1/4 ч. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. томатного соуса, 3 ст. л. рубленой петрушки.

Лук и морковь нарезать мелкими кубиками. Капусту и брокколи разобрать на соцветия. Положить овощи с маслом, лавровым листом, веточкой розмарина и белым вином в кастрюлю, варить 10 мин., затем добавить сливки. Говяжий язык нарезать, выложить в суп. Заправить суп солью, перцем, мускатным орехом, сахаром, лимонным соком, томатным соусом и варить еще 10-15 мин.

Агеева Марианна, г. Ельня

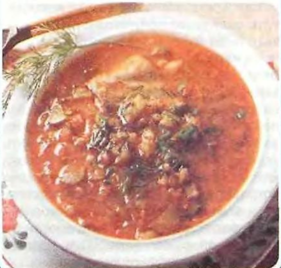
Рассольник с почками «Удивительный»

400 г говяжьих почек, 500 г говядины с костями, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 ст. крупы (рис, перловка, ячневая), 5 картофелин, растит. масло, сметана, зелень, соль.

Почки очистить, разрезать, залить холодной водой на 3 ч. Затем воду слить, вновь залить холодной водой и довести до кипения. Повторить процедуру еще раз, но после закипания варить 1,5 ч. Из мяса сварить бульон, процедить, опустить в него нарезанный кубиками картофель и крупу.

Коренья и лук нарезать ломтиками и обжарить на растит. масле, затем добавить в суп. Посолить по вкусу. При подаче на стол в тарелку положить нарезанное мясо, почки, сметану и зелень.

***На заметку:** обязательной составной частью рассольника являются соленые огурцы или помидоры, огуречный рассол и крупы. Не забудьте только с крупных огурцов снять кожуру, а перловку предварительно обжарить на масле.*



Ткач Людмила, г. Оренбург

Курбан-чорба

300 г печени, 300 г баранины, 1/4 ст. риса, растит. масло, 1 яйцо, 1 помидор, зелень петрушки, зеленый лук, мята, перец красный молотый, соль.

Варят мясной бульон, процеживают и опускают в него мелко нарезанное отварное мясо, сырую печень, нарезанную кусочками, добавляют зеленый лук, рис, очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры и варят.

В конце варки заправляют суп спассерованной мукой, молотым красным перцем. Перед подачей тонкой струей вливают в суп взбитое яйцо и посыпают рубленой зеленью петрушки и мяты.

Ажогина Олеся, г. Ярославль

Солянка «Украинская»

300 г вареных или жареных телячьих почек, по 200 г жареной свинины и вареной говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. томат-пасты, 4 соленых огурца, оливки, сметана, лимон, перец красный молотый, зелень, соль по вкусу

Лук мелко порубить и обжарить с нарезанным кубиками шпиком. Чеснок натереть на мелкой терке. Почки, жареное и вареное мясо нарезать тонкими ломтиками, добавить томат-пасту, красный молотый перец, очищенные от кожицы и семян, нарезанные соломкой соленые огурцы, лук, чеснок и тушить несколько минут. Затем влить бульон и проварить 5 мин.

Солить по вкусу. В готовую солянку положить оливки, 2-3 ломтика лимона, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Сметану подать отдельно.

Алексеева Ирина, г. Новокузнецк

Окрошка с языком

200 г языка, 100 г говядины, 100 г свиного окорока, 1 л хлебного кваса, 3 огурца, 300 г зеленого лука, 2 вареных яйца, 1/2 ст. сметаны, соль, сахар, горчица, зелень.

Желтки растереть с солью, сахаром, сметаной, горчицей и развести холодным хлебным квасом. Отварную говядину, окорок, язык и свежие очищенные огурцы нарезать кубиками. Зеленый лук мелко нарезать и растереть с добавлением соли. Белки порубить. В кастрюлю с квасом положить подготовленные продукты. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.



Говорухина Людмила, г. Дзержинск

Суп из печени

400 г печени, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 морковь, 1/2 корня петрушки, 2 луковицы, 400 г мяса, 1 ст. л. муки, 2/3 ст. 33% сливок, 1 желток, соль.

Очищенную говяжью печень нарезать, обжарить на масле с овощами, залить бульоном и тушить до готовности. Затем пропустить через мясорубку вместе с мясом. Муку спассеровать на сливочном масле, проварить с бульоном, процедить и соединить с протертой печенью. Добавить к супу сливки с желтками и заправить маслом.

Руденко Дарья, г. Железногорск

Солянка «Добротная»

200 г говяжьего языка, 200 г говяжьего сердца, 100 г говяжьих почек, 100 г вымени, 400 г мясных костей, 4 луковицы, 4 соленых огурца, 2 ст. л. каперсов, 2 ст. л. томат-пасты, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 лимона, сметана, зелень петрушки, соль, перец, оливки, маслины.

Все субпродукты (кроме почек) и кости промыть, сварить до готовности на медленном огне, вынуть, очистить, нарезать, бульон процедить. Почки промыть, очистить, разрезать вдоль и залить холодной водой на 4 ч., каждый час меняя воду. Затем залить холодной водой и довести до кипения на сильном огне, огонь убавить и варить до готовности. Лук нарезать кольцами, спассеровать на масле, добавить томат-пасту и пассеровать 5 мин. Огурцы очистить от кожицы, семян, нарезать и припустить с небольшим количеством бульона на медленном огне в течение 10 мин.

Мясной бульон довести до кипения и положить нарезанные мясные продукты, спассерованные лук и томат, оливки, каперсы, припущенные огурцы. Посолить, варить солянку на маленьком огне еще 10 мин. Заправить сметаной и дать настояться около 15 мин.



Черемухина Надежда, г. Орел

Суп из потрохов с лимоном

1 лимон, 6 шт. куриной печени, 6 куриных желудков, 1 луковица, 1 помидор, 1 сладкий перец, 2 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Потроха тщательно очистить, залить 8 ст. воды и отварить, затем вынуть, обсушить и мелко нарезать. Бульон процедить. Лук разрезать пополам. Помидор очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Сладкий перец нарезать соломкой. Подготовленные овощи и потроха обжарить на масле, залить бульоном из-под потрохов, посолить, поперчить, проварить 7 мин., влить сок 1/2 лимона, проварить еще 3 мин. и снять с огня.

Подавать суп в горячем виде с ломтиками лимона.

Никишина Ангелина, г. Тверь

Суп с куриной печенью

500 г куриной печени, 3 л воды, 1/3 ст. риса, 2 ст. л. сливочного масла (растопленного), 1 ст. молока, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. петрушки, 1 ст. л. укропа, 1/3 ч. л. карри, соль.

Печень хорошенько промыть холодной водой и залить молоком на 20-30 мин. В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить на нем измельченную печень и снять с огня.

Вскипятить воду и отварить в ней промытый рис, добавив по вкусу соль, молотый перец и карри.

В готовый суп влить лимонный сок, положить обжаренную печень, зелень петрушки и укропа, перемешать и дать настояться под закрытой крышкой 7-10 мин.

Липатникова Вера, г. Уссурийск

Рассольник «Аппетитный»



200 г свиных почек, 3 соленых огурца, 2 ст. л. огуречного рассола, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 50 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 1 ст. л. перловой крупы, зелень укропа, петрушки и сельдерея, сметана, 1 ст. л. сливочного масла, лавровый лист, перец черный и душистый горошком, соль по вкусу.

Почки промыть, залить водой и оставить на 4 ч. Затем воду слить, переложить почки в кастрюлю, залить холодной водой, варить 10 мин., еще раз слить воду, промыть холодной водой, положить в кипяток (около 2 ст.), варить 30 мин., добавить нарезанные коренья, распаренную крупу, через 15 мин. - кубики картофеля, мелко нарезанный лук и варить до готовности картофеля на умеренном огне. Затем положить нарезанные соломкой огурцы без семян и кожицы, заправить по вкусу солью и огуречным рассолом, добавить специи и варить 15 мин., после чего, убедившись в готовности почек, добавить зелень и варить еще 3 мин.

Готовый рассольник разлить по тарелкам, добавить сметану и зелень.

Куприянова Елена, г. Новокузнецк

Суп из куриных желудочков

500 г куриных желудочков, 1 луковица, 1 морковь, 3 картофелины, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 небольшой кабачок, 1 плавленый сырок, зелень, специи.

Куриные желудочки нарезать, залить 2 л воды и варить не менее 1 ч.

Когда куриные желудочки станут мягкими, опустить в бульон нарезанный кубиками картофель, через 10 мин. - мелко нарезанный лук, тертую на крупной терке морковь, плавленый сырок, очищенный и нарезанный помидор, перец, кабачок, в самом конце - зелень. За 10 мин. до готовности суп посолить, добавить специи.

Баранова Мария, г. Тверь

Суп из почек «По-английски»

2 говяжьи почки, 1,5 л воды, 2 ст. л. муки, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, зелень петрушки, болгарский перец, соль, 3% уксус.

Почки разрезать пополам, замочить в уксусе на 30 мин., после чего хорошенько промыть, обсушить, нарезать брусочками, запанировать в муке, обжарить в кастрюле на 1 ст. л. сливочного масла до румяной корочки, затем залить кипятком и варить до готовности. Добавить соль, жареный лук, спассерованную муку.

Отрезать 4 кружочка лимона (по одному на порцию), а из остального выжать сок и добавить к готовому супу. При подаче на стол в каждую тарелку супа положить лимон, посыпать рублеными зеленью и перцем.

Подавать со слоеными пирожками или соленым печеньем.

Быкадорова Ксения, г. Орел

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 300 г куриных потрохов,
- 4 соленых огурца,
- 2 моркови,
- 1 луковица,
- 50 г репы,
- 50 г корня петрушки,
- 1 ст. л. риса,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 3 зубчика чеснока,
- зелень,
- лавровый лист,
- перец горошком,
- соль.



Рассольник с куриными потрохами

- Выложить в кипящую воду промытые, нарезанные мелкими ломтиками потроха и варить около 1 ч., после чего добавить пассерованные коренья, рис и варить до полуготовности, снимая пену. Затем положить мелко нарезанный лук, перец, лавровый лист и варить до готовности риса, после чего ввести очищенные от кожицы и семян припущенные огурцы, проварить 5-7 мин., добавить зелень, варить еще 3 мин.
- Снять кастрюлю с огня, заправить чесноком, растертым с солью и маслом.

Волошинова Евгения, г. Самара

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 400 г куриных потрохов,
- 1 небольшая морковь,
- 1 луковица,
- 50 г лука-порея,
- слив. масло,
- зелень,
- соль, перец.

Лапша:

- 4 ст. л. муки,
- 1 яйцо,
- 3 ст. л. воды,
- соль.



Суп с лапшой и потрохами

- Обработанные потроха, кроме печенки, сварить. Печень сварить отдельно с добавлением зелени. Морковь, петрушку, лук нарезать соломкой и спассеровать на сливочном масле.
- В процеженный кипящий бульон от потрохов положить овощи, лапшу и варить до готовности при слабом кипении.
- При подаче положить в тарелку прогретые в бульоне потроха, нарезанные небольшими кусочками, налить суп и посыпать зеленью.

Гривина Любовь, г. Стерлитамак



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 400 г свиного языка,
- 2 л мясного бульона,
- 3 луковицы,
- 1 ст. л. топлен. масла,
- 300 г белокочан. капусты,
- 300 г свеклы,
- 300 г картофеля,
- 150 г ржаного хлеба,
- соль, перец.

Борщ с языком «По-польски»

• Зачищенный и промытый язык отварить, снять кожицу, нарезать кубиками, бульон процедить. Мелко нарезанный лук обжарить на масле до золотистого цвета, добавить нарезанную кубиками морковь, нашинкованную полосками капусту и тушить. В бульон положить нарезанный язык, тушеные овощи и ломтики черного хлеба.

• Когда бульон закипит, добавить нарезанный кубиками картофель и варить борщ на сильном огне еще 10-15 мин. Затем посолить, поперчить и снять с огня.

Апанасова Людмила, г. Витебск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 вар. свиной язык,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. муки,
- 1 ст. л. томат-пасты,
- 1 ст. л. горчицы,
- 1 л бульона,
- 100 г тертого сыра,
- мускатный орех,
- соль.

Суп из языка с сыром

• Лук мелко нарезать, обжарить в кастрюле на кипящем масле, посыпать мукой и, помешивая, прогреть. Разбавить бульоном, проварить, добавить томат-пасту, горчицу и сыр.

• Все опять проварить, добавить соль, мускатный орех и нарезанный ломтиками язык.

Лобинович Елена, г. Самара

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г свиных субпродуктов,
- 2 ч. л. сушеной зелени кинзы,
- 20 г барбариса или 15 г зерен граната,
- 8 зубчиков чеснока,
- 2 луковицы,
- острый томатный соус,
- перец, соль,
- черева.



Купаты «По-имеретински»

- Очищенные свиные субпродукты ошпаривают, нарезают мелкими кусочками и заправляют зеленью, луком, чесноком, барбарисом или гранатом, перцем, солью.
- Полученным фаршем наполняют черева.
- Купаты обжаривают и подают с нарезанным кольцами репчатым луком и соусом.

Пустовалова Ирина, г. Урюпинск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- По 300 г печени, сердца, легкого,
- 2 луковицы,
- 2 ломтика белого хлеба,
- 2 картофелины,
- 3 вареных и 2 сырых яйца,
- 2 ст. л. крахмала,
- соль, перец,
- мука,
- паниров. сухари,
- растит. масло.

Котлетки «Сборные»

- Потроха, замоченный хлеб, картофель пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить 1 сырое яйцо и крахмал. Все хорошо вымесить, разделить фарш на лепешки, положить рубленые вареные яйца, края защипать. Придать котлетам форму шара. Обвалять в муке, смочить во взбитом яйце, обвалять в панировочных сухарях, обжарить на растит. масле.
- На гарнир подать отварной рис или макароны.

Лобанова Марина, г. Арсеньев



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 600 г почек,
- 100 г слив. масла,
- 8 картофелин,
- 3 соленых огурца,
- 2 луковицы,
- 1/2 ст. огуречного рассола,
- 1 ст. сметаны,
- 2 ст. мясного бульона,
- соль, перец,
- зелень.

Почки «Селянские»

• Сварить почки, затем нарезать их ломтиками. Лук мелко нашинковать, обжарить на сливочном масле в глубокой сковороде, сверху положить ломтики почек и, переворачивая, слегка обжарить с луком.

• Влить в сковороду огуречный рассол, накрыть крышкой и тушить 15-20 мин. Затем добавить 2 ст. мясного бульона, нарезанный брусочками картофель, ломтики соленых огурцов, соль и перец и тушить под крышкой до готовности.

• Перед окончанием тушения влить сметану, довести все до кипения и снять с огня. При подаче посыпать мелкорубленой зеленью.

Ермакова Наталья, г. Сызрань



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г говяжьей печени,
- 800 г картофеля,
- 3 болгарских перца,
- 2 луковицы,
- 1 зубчик чеснока,
- 1 кислое яблоко,
- 4 ст. бульона,
- 2 ч. л. соли,
- 1/2 ч. л. перца,
- 3 лавровых листа.

Печень «По-сызрански»

• Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить до легкого золотистого цвета. Печень, перец и картофель нарезать кубиками, яблоко натереть на крупной терке. В глиняный горшок выложить слоями картофель, перец, лаврушку, печень, яблоко, лук. В бульоне развести соль, перец и влить в горшок. Закрыть крышкой.

• Поставить в холодную духовку, выставить температуру на 250°С и тушить до готовности примерно 1 ч. При подаче блюдо посыпать зеленью.

Жирова Анна, г. Муром



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г куриной печени,
- 2 моркови,
- 200 г цветной капусты,
- 100 г брокколи,
- 2 луковицы,
- 1/4 ст. растит. масла,
- 1/4 ст. свекольного сока,
- зелень петрушки,
- соль.

Куриная печень с тушеными овощами

• Куриную печень нарезать небольшими кусочками. Цветную капусту и брокколи сварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на сито, разделить на соцветия. Часть цветной капусты залить горячим свекольным соком, оставить на 5 мин., сок слить. Лук нарезать полукольцами, морковь - кружочками. Куриную печень и морковь выложить на сковороду с разогретым растит. маслом, обжарить. Посолить, добавить цветную капусту, брокколи, лук и тушить 7 мин.

• Куриную печень и овощи выложить на тарелку. Украсить веточками петрушки.

Владимирова Ольга, г. Химки



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 300 г печени,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 150 г бананов,
- сок 1 лимона,
- 1/4 ст. сух. бел. вина,
- соль, перец,
- зелень,
- лавровый лист.

Печень «По-бразильски»

• Приготовить маринад из вина, мелко нарезанного лука, соли, измельченного лаврового листа, перца и лимонного сока.

• Выдержать сутки в маринаде тонко нарезанные ломтики телячьей печени, затем вынуть из маринада, обсушить и обжарить на растит. масле, после чего кипятить в процеженном маринаде около 3-4 мин. Добавить в соус растертый банан и сразу подать блюдо к столу.

• На гарнир подать рассыпчатый рис.

Каменщикова Елена, г. Нальчик

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г печени,
- соль, перец,
- специи,
- 3 зубчика чеснока,
- 50 г твердого сыра,
- 1 яйцо,
- майонез,
- зеленый лук.



Печеночные отбивные в сыре

- Печень очистить от пленок, помыть, нарезать ломтики толщиной 0,5 см, отбить с двух сторон, посолить, поперчить. Яйцо взбить. Обмакнуть в яйцо печень и обжарить с двух сторон до готовности. Чеснок растереть, добавить майонез, измельченный зеленый лук и замесить кашицу. Печень выложить в форму в один слой, сверху - чесночную кашицу.
- Все посыпать тертым сыром и поставить в духовку до расплавления сыра.

Гурьева Наталья, г. Сергач

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г печени,
- 500 г лука,
- 500 г моркови,
- 1/2 ст. манки,
- 1/2 ст. молока,
- сметана,
- майонез,
- соль, перец.



Печень «По-царски»

- Печень пропустить через мясорубку, смешать с манкой и молоком, поставить в холодильник на 1,5 ч. Форму смазать маслом и присыпать сухарями.
- Слоями выкладывать: 1/2 шинкованного лука, 1/2 натертой и подсоленной моркови, 1/2 печени, посолить, поперчить, добавить майонез. Все слои повторить.
- Запекать в разогретой духовке при 250°С около 1 ч.

Кадеева Юлия, г. Североуральск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г куриных потрохов,
- 300 г картофеля,
- 1 морковь,
- 1/2 корня петрушки,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. томат-пасты,
- 1 ст. л. муки,
- 2 ст. л. слив. масла.



Рагу из потрохов

- Хорошо очищенные и промытые потроха посолить и слегка обжарить на сковороде, после чего посыпать мукой и жарить еще несколько мин. Затем обжаренные потроха сложить в неглубокую кастрюлю, залить 2 ст. воды, добавить томат-пюре, накрыть крышкой и тушить на слабом огне.
- Через 30 мин. после начала тушения добавить очищенные, нарезанные дольками и обжаренные картофель, морковь, петрушку, лук, перец и лавровый лист. Все это осторожно перемешать и тушить 30 мин.
- Готовое рагу при подаче посыпать рубленой зеленью.

Вислогузова Ирина, г. Тобольск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г куриных потрохов,
- 1 ст. грецких орехов,
- 2 луковицы,
- 1 зубчик чеснока,
- 1/2 граната,
- кинза,
- хмели-сунели,
- перец, соль.

Куриные потрошки с орехами

- Обработанные куриные потрошки сварите до готовности, охладите в отваре и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте с рубленым луком.
- Орехи пропустите через мясорубку, добавьте перец, рубленые чеснок и кинзу, отвар от потрохов, отжатый из граната сок, соль, хмели-сунели, перемешайте. Полученным соусом заправьте потроха, доведите до кипения и проварите 5 мин.
- Перед подачей оформите зернами граната.

Мелехова Татьяна, г. Ессентуки

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 свиные почки,
- 3 моркови,
- 2 луковицы,
- 1 цукини,
- 1/2 ст. сметаны,
- приправы по вкусу,
- растит. масло.



Свиные почки с овощами

- Почки замочить в холодной воде на 3 ч., периодически меняя воду. Затем отваривать их около 40 мин. Готовые почки нарезать поперек. Нарезать лук полукольцами и слегка обжарить на растит. масле. В огнеупорную форму выложить обжаренную массу, к которой добавить нарезанные цукини и нарезанную соломкой морковь. Добавить приправы, все перемешать, посолить, залить сметаной, разбавленной водой.
- Тушить до готовности овощей.

Богаевская Инесса, г. Тюмень

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г печени,
- 1 луковица,
- 50 г шпика,
- 1 соленый огурец,
- соль, перец,
- 1/2 ст. сметаны,
- 1/2 ст. л. муки,
- зелень.



Зразы из печени

- Печень нарезать ломтиками, слегка отбить, посыпать мелко нарезанным луком, обложить полосками шпика, тонкими кружочками огурцов, свернуть рулетом. Обвязать ниткой и обжарить в кипящем масле. Добавить воду, соль, перец и тушить на слабом огне до готовности. Вынуть зразы, снять нитки.
- На оставшейся жидкости приготовить соус, добавив сметану и муку.
- Подавать с отварным картофелем и салатом.

Каменская Мария, г. Дзержинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг дрожжевого теста,
- 400 г печени,
- 400 г рубленой белокочанной капусты,
- 3 луковицы,
- 1 яйцо,
- соль, перец.



Кулебяка из печени с овощами

- Печень промыть, пропустить через мясорубку, добавить капусту, жареный лук, рубленое яйцо, соль, перец.
- Тесто раскатать в пласт, выложить начинку.
- Края теста соединить над начинкой, оставив небольшое отверстие.
- Смазать кулебяку яйцом и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Воронкова Вера, г. Суздаль

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Блины,
- растит. масло,
- сливочное масло.

Начинка:
- 1 язык отварной говяжий или свиной,
- 1 морковь,
- 1 луковица.



Вкусные блины с языком

- Испечь тонкие блины по любому рецепту.
- Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать и обжарить вместе на растит. масле до готовности, посолить, поперчить по вкусу. К моркови и луку добавить пропущенный через мясорубку язык, немного обжарить. Полученную начинку уложить на блин, свернуть трубочкой.
- Обжарить блинчики на сливочном масле до хрустящей корочки.

Голицына Вера, г. Сургут



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 1 кг муки,
- 2 ст. молока или воды,
- 2 яйца,
- 10 г дрожжей,
- соль, сахар,
- 2 ст. растит. масла.

Начинка:
- 1,5 кг печени,
- 1 луковица,
- 2 вареных яйца,
- 2 ст. л. сливочного масла,
- зелень, соль, перец.

Пирожки с печенью

• Приготовьте дрожжевое тесто из вышеперечисленных продуктов. Оставьте его в теплом месте подниматься, а тем временем приготовьте начинку: ливер очистите от пленок, промойте, отварите до готовности, затем нарежьте небольшими кусками, пропустите через мясорубку, выложите на сковороду с поджаренным луком, посолите, поперчите и слегка обжарьте. В готовую массу добавьте рубленые яйца и измельченную зелень. Из теста сделайте шарики, раскатайте в лепешку, в центр которой положите начинку и защипните края. Жарьте пирожки в большом количестве раскаленного растит. масла до золотистого цвета.

Богачева Варвара, г. Ессентуки



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г слоеного теста,
- 500 г ливерной колбасы,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 2 луковицы,
- тертый мускат. орех,
- соль, перец.

Слоеные пирожки

• Для начинки: отваренный ливер нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. В сковороде разогреть масло и обжарить лук. Добавить фарш, перемешать и слегка обжарить, приправить мускатным орехом, перцем, солью и еще раз перемешать.

• Тесто раскатать пластом толщиной 1/2 см; выемкой или стаканом вырезать из него кружки, слегка смочить водой, положить на середину каждого ложечку фарша и накрыть фарш другим кружком. Затем обжать края и уложить пирожки на противень, слегка смоченный водой; смазать сверху взбитым яйцом и выпекать в духовке 10-15 мин.

Сорокина Алла Александровна, г. Москва

Мозги «По-матросски»

200 г мозгов, 1/2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. красного сухого вина, 3 луковицы, 100 г грибов, 2 ст. л. томатного соуса.

Мозги отваривают, нарезают кусочками и поливают растопленным сливочным маслом и красным вином. Гарнируют тушенными в масле луком и шляпками грибов, подают под томатным соусом.

Демидова Юлия, г. Курган

Сердце, тушенное с овощами

600 г сердца, 5 картофелин, 3 моркови, 2 луковицы, 1 репа, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 2 ст. томатного соуса, 1/2 ст. сметаны, лавровый лист, соль, перец, зелень.

Сердце говяжье или свиное вымачивать в холодной воде 3 ч., промыть, положить в кипящую воду и варить при слабом кипении 3 ч. За 1 ч. до окончания варки добавить соль. Готовое сердце вынуть из отвара, положить в холодную воду на 30 мин., затем, вынув из воды, нарезать поперек волокон небольшими тонкими ломтиками, положить в посуду, залить горячим томатным соусом и добавить сметану.

Овощи, кроме огурцов, нарезать дольками и обжарить на растит. масле. Соленые огурцы очистить, разрезать вдоль на 3-4 части, удалить семена и нарезать дольками. Огурцы и обжаренные овощи уложить в посуду с кусочками вареного сердца, добавить лавровый лист, перец горошком, перемешать и тушить при слабом кипении до готовности овощей. При подаче сердце вместе с овощами и соусом положить на тарелку и посыпать зеленью.

Нефедова Татьяна, г. Курган

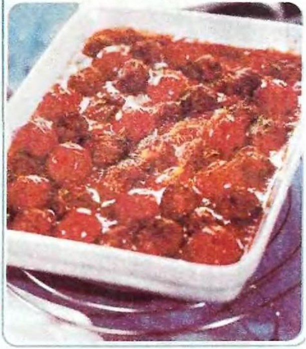
Тефтели печеночные «Сочные»

300 г телячьей или свиной печени, 2 ломтика черствой булки, 2 луковицы, 50 г шпика, 1/4 ст. растит. масла, 2 яйца, 4 ст. л. панировочных сухарей, 3/4 ст. сливок, 1 ст. л. томат-пасты, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, майоран, перец, соль.

Промытую печень, 1 луковицу, шпик и смоченные и отжатые булки пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, майоран, рубленую зелень, яйца и сухари. Сформовать небольшие шарики, запанировать их в муке и обжарить на масле. Затем добавить нарезанный лук, обжарить его до золотистого цвета, влить немного горячей воды и тушить 30 мин., накрыв крышкой.

Тефтели вынуть из сковороды, влить туда сливки, положить томат-пасту и муку, проварить, процедить и залить тефтели этим соусом.

Если соус слишком густой, развести его горячей водой и посолить по вкусу.



Абрамова Марина, г. Нижний Новгород

Сердце тушеное «Аппетитное»

600 г говяжьего сердца, 100 г копченого шпика, 1 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1 петрушка, 1 морковь, 2 ст. л. томат-пюре, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. сметаны, соль, специи.

Сердце нарезать толстыми ломтями, нашпиговать их копченым салом и обжарить на сковороде с разогретым маслом. Затем переложить их в сотейник, залить соком, образовавшимся при жаренье, добавить нарезанный лук, петрушку, морковь, томат-пюре, несколько ложек воды и тушить до готовности. В конце заправить поджаренной мукой, сметаной, дать закипеть.

Ашуркова Ольга, г. Пермь

Язык «Улет»

700 г отварного языка, 1/2 ст. бульона от варки языка, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. сметаны, 3 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, 10 горошин черного перца.

Язык нарезать ломтиками толщиной около 7 мм. На сухую раскаленную сковороду выложите муку и обжарьте ее до слегка золотистого цвета. Муку переложите в небольшую миску, налейте немного холодной воды, тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. На сковороду вылейте бульон, а также мучную смесь, сметану и перемешайте. Горошины перца раздавите и выложите в соус. Поставьте соус на небольшой огонь и доведите до кипения. Выложите в соус нарезанный язык и тушите на небольшом огне около 10 мин. Добавьте в соус измельченный чеснок и мелкорубленую зелень. Доведите до кипения и выключите. Подавайте с картофельным пюре, гречкой или макаронами.

Ющенко Тамара, г. Северск

Запеканка «Пармантье»



400 г говяжьего сердца, 500 г картофельного пюре, 3 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. сухого белого вина, 50 г тертого сыра, 3 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. толченых лесных орехов, 1 букет гарни (смесь сухих пряных трав: петрушки, сельдерея, эстрагона, базилика, тимьяна, майорана, лаврового листа и др., связанных в пучок).

Сердце промыть и мелко порубить. Лук порубить, обжарить его в сковороде на сливочном масле до прозрачности. Добавить кусочки сердца, белое вино и букет гарни. Посолить и поперчить. Готовить 2-3 мин., затем переложить в керамическую форму для запекания (букет гарни вынуть) и поставить в духовку на 45 мин. при 180°С.

Вынуть блюдо из духовки и поверх обжаренного сердца выложить слоем картофельное пюре. Покрыть смесью панировочных сухарей с ореховой крошкой и посыпать тертым сыром. Снова поставить в духовку и запекать на сильном огне 10 мин. Подавать горячим.

Гурьева Наталья, г. Сергач

Печень, фаршированная гречневой кашей



500 г говяжьей печени, 1 луковица, 2 моркови, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г вязкой гречневой каши, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. молока, зелень, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, разрезать вдоль, вырезать часть так, чтобы образовалось углубление.

Вырезанную часть печени мелко нарезать и слегка припустить в небольшом количестве воды. Лук мелко порубить, обжарить в масле до легкого золотистого цвета. Морковь очистить, натереть на средней терке и слегка обжарить в масле. Муку обжарить на сухой сковороде, соединить с молоком и тщательно перемешать.

Кашу соединить с припущенной печенью, луком, морковью и смесью молока с мукой, перемешать.

Получившейся начинкой заполнить подготовленную сырую печень, края разреза закрепить или зашить. Залить печень водой или любым соусом по вкусу и тушить до готовности.

Подавать горячей, посыпав измельченной зеленью.

Осинская Арина, г. Кострома

Отбивные «Печеночные»

600 г печени, 3 яйца, 2 луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, растит. масло, соль, перец, молоко.

Печень (лучше говяжью) очистить от пленок, нарезать толщиной 1,5 см, отбить и, сложив в стеклянную посуду, залить молоком на 3 ч., затем обсушить салфеткой, посолить, поперчить и обсыпать мелко нарезанным луком (можно толченым чесноком), выдержать на холоде 2 ч. Готовые отбивные обвалять в муке, окунуть во взбитые яйца и обжарить на чугунной сковороде с хорошо разогретым растит. маслом с обеих сторон по 5-7 мин.

Готовые отбивные переложить на блюдо, на каждую положить по кусочку сливочного масла. Подавать горячими с зеленью, овощами.

Архипова Полина, г. Великие Луки

Печень в молочно-луковом соусе

400 г печени, 4 ст. л. муки, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. воды, 1,5 ст. молока, 2 луковицы, перец, соль.

Очищенную печень нарезать, обвалять в смешанной с перцем муке и обжарить на разогретом масле до светло-коричневой корочки. Подрумяненную сторону посыпать солью. Жареную печень переложить в сотейник.

В масле, в котором жарилась печень, прогреть муку, добавить воду и молоко и варить 5 мин. Соус приправить солью и перцем и полить им печень. Отдельно обжарить на масле до прозрачности нарезанный соломкой лук и положить его в сотейник с печенью.

Тушить все вместе около 10 мин.

Аулова Наталья, г. Кольчугино

Язык «По-кавказски»

500 г говяжьего языка, 1 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 200 г свежих или отварных сушеных белых грибов, 1/2 ст. грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 1 ст. сметаны, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Язык отварить, очистить от кожи, нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, добавить обжаренный до золотистого цвета лук, нарезанный кольцами, и нарезанные грибы, обжаренные на масле до готовности. Орехи и чеснок пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, посолить, поперчить и залить этим соусом язык. Готовое блюдо выложить в глубокую миску, посыпать зеленью. Подавать горячим.

Мамаева Галина, г. Обнинск

Телячья печень фаршированная

400 г телячьей печени, 100 г копченого шпика, 1/2 ст. растит. масла, 1 луковица, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, соль, перец, зелень.

Кусок печени надрежьте посередине так, чтобы можно было вложить в нее фарш. Мелко нарезанные копченое сало, лук и зелень петрушки, измельченные сухари поджарьте на части растит. масла, охладите. Добавьте яйцо, сметану, перец, соль. Хорошо перемешайте. Приготовленным фаршем начините печень и скрепите деревянными шпажками. Запекайте печень с добавлением оставшегося масла в нагретой до 180°С духовке до готовности. Готовую печень посолите, нарежьте тонкими ломтиками и подайте с образовавшимся при запекании соусом и с овощным гарниром.

Богачева Ирина, г. Нижний Новгород

Почки с грибами и гренками

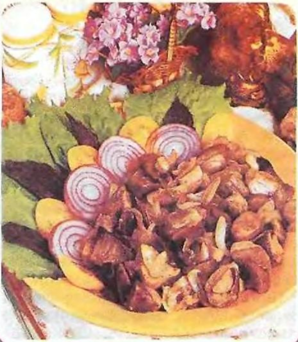
700 г телячьих почек, растит. масло, 1/2 ст. муки, 2 луковицы, 300 г вареных грибов, 1 ст. сметаны, соль, перец.

Для гренок: 300 г черствого хлеба, 1/2 ст. молока или сливок, 1/2 ст. панировочных сухарей, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла.

Почки вымыть, нарезать небольшими ломтиками, посыпать солью, молотым перцем, мукой и обжарить на масле. В кастрюлю положить почки, спассерованный лук, обжаренные вареные грибы, залить сметаной и тушить.

Хлеб нарезать большими ломтиками, смочить яйцом, взбитым с небольшим количеством молока или сливок, обвалять в сухарях и поджарить на масле. Положить на блюдо готовые гренки, на них - почки, рядом - выбранные из соуса грибы. Все залить тем же соусом.

Отдельно подать салат из свежей капусты.



Лавренова Ирина, г. Москва

Шарики из печени на сыре

500 г говяжьей печени, 3 луковицы, 150 г маргарина, 5 яиц, 300 г твердого сыра, 1 вареный желток, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Печень вымочить 2 ч. в молоке, снять пленку, нарезать кусочками, поджарить до полуготовности. Мелко нарезанный лук слегка потушить на масле. Печень, 3 вареных яйца и лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Взбить 2 яйца, заправить солью, перцем по вкусу и растереть до образования пышной массы. Сделать шарики величиной с орех, обвалять их в протертом через сито желтке.

Каждый шарик положить на вырезанный формочкой кружок сыра и украсить листиком петрушки.

Костянюк Галина, г. Киев

Куриные желудки «По-корейски»

500 г куриных желудков, 3 луковицы, 3 ст. л. растит. масла, 1/2 ст. куриного бульона (можно из кубиков), 1 ст. л. соевого соуса, 5 зубчиков чеснока, молотый красный острый перец, 1 ст. л. рубленой кинзы.

Желудки надрежьте, снимите внутреннюю пленку, промойте, отварите в подсоленной воде, нарежьте соломкой.

Лук тонко нашинкуйте, спассеруйте на разогретом растит. масле, соедините с желудками, залейте куриным бульоном, тушите 10 мин. Добавьте соевый соус, красный перец, рубленый чеснок, перемешайте и тушите еще 5 мин.

При подаче посыпьте рубленой зеленью кинзы. На гарнир подайте лапшу или макароны.

Ионова Зинаида, г. Улан-Удэ

Печень «Пане»

600 г печени, 3 яйца, 3 ст. л. муки, 0,5 л молока, молоко, зелень, растит. масло, соль, перец по вкусу.

Печень очистить от пленок, залить молоком на 1 ч. Вынуть, обсушить салфеткой и нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Посолить, поперчить и сразу же обжарить на хорошо разогретом растит. масле, обваляв в муке и обмакнув в яйце.

Подавать горячей с картофельным пюре. Можно добавить овощи.



Калыванова Светлана, г. Снежинск

Котлеты из печени

500 г говяжьей печени, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, соль, специи.

Печень с луком пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и специи по вкусу. Все тщательно перемешать. Выкладывать фарш ложкой на разогретую сковороду и жарить как оладушки на растит. масле.

Осетрова Татьяна, г. Липецк

Язык, запеченный в духовке

Говяжий язык, майонез, сыр.

Отварить язык в подсоленной воде с добавлением пряностей. Очистить и нарезать порционно под углом. Уложить в смазанную форму, сверху смазать майонезом и посыпать натертым сыром. Поставить в духовку и запечь до золотистого цвета.

Ревина Дарья, г. Белореченск

Печень свиная с чесноком

600 г печени, 1 луковица, 150 г свиного шпика, 1/2 головки чеснока, 1 ст. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сухарей, соль.

Печень отварите, нарежьте длинными тонкими ломтиками и выложите на смазанную маслом сковороду. Лук мелко нарежьте и обжарьте на части шпика.

Свиное сало нарежьте мелкими кубиками и разотрите с солью и чесноком, выложите на печень, перемешав с луком, полейте сметаной. Посыпьте сухарями и запекайте в духовке.



Крюкова Полина, г. Павлово

Запеканка из куриных потрохов

400 г куриных потрохов, 50 г шпика, 1 луковица, 1,5 ст. отварного риса, 1 яйцо, 1 ст. молока, тертый сыр, маргарин, перец, соль.

Шпик нарезать кусочками и подрумянить. Обжарить на нем лук и рубленые куриные потроха, прежде всего желудочки, затем сердце, в последнюю очередь печенку, т. к. она прожаривается наиболее быстро. Заправить смесь солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности. Отваренный рис смешать с готовыми продуктами, переложить в смазанную маслом форму, залить яйцом, взбитым с молоком. Посыпать тертым сыром и кусочками маргарина.

Запекать 15 мин. в духовке при 160°С. Подать с кисло-сладким салатом (из тыквы, брусники, моркови с клюквой и т.д.).

Архипова Полина, г. Великие Луки

Гуляш из сердца

500 г говяжьего сердца, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томат-пасты, 1 луковица.

Сердце обмыть, нарезать кубиками весом около 40 г и снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. Затем обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто водой, положить томат-пасту, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 1,5 ч.

На гарнир подать жареный или отварной картофель.

Тихонова Полина, г. Ковров

Вареники с потрошками «По-деревенски»

***Тесто:** 0,5 л кефира 3,2% жирности, щепотка соли, 1 ч. л. соды, мука.*

***Начинка:** по 300 г печени и сердца, 400 г свиного легкого, 200 г шпика, 2 луковицы, картофельное пюре из 7 картофелин.*

Отварить потроха, пропустить через мясорубку.

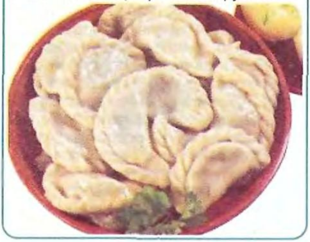
Нарезать маленькими кусочками шпик, обжарьте на сковородке, добавьте лук и жарить до золотистого цвета, наклонить сковородку, чтоб жир стек, и выбирать сало с луком.

В оставшийся жир добавить потроха и жарить на среднем огне, посолить и поперчить. Если жира будет мало, долить растит. масла, в конце жарки добавляем сало с луком.

Приготовить пюре и еще теплым смешать с фаршем.

Из перечисленных продуктов замесить не слишком тугое тесто, раскатать его слоем около 0,7 см, вырезаем лепешки в диаметре около 7 см, выкладываем сверху фарш и формуем вареники.

Варим вареники на пару, затем перекладываем на сковороду с растопленным маслом и прогреваем пару мин.



Виовникова Тамара, г. Орел

Сердце запеченное

2 свиных или говяжьих сердца, 150 г копченого сала или грудинки, сливочное масло, 1 луковица, 5 горошин черного перца, немного муки, 4 ст. л. сухого белого вина, 1 лимон.

Сердце сварить в подсоленной воде. Нашпиговать частью сала или грудинки. Оставшееся сало нарезать и поджарить вместе с мелко нарезанным луком. Положить нашпигованное сердце, залить частью бульона, в котором оно варилось, выложить на противень и подрумянить в умеренно нагретой духовке.

Готовое сердце нарезать ломтиками, а в соус добавить небольшое количество муки, лимонный сок и прокипятить.

Жаворонкова Ирина, г. Таганрог

Гречаники с печенью

300 г куриной печени, 2 моркови, 4 луковицы, 1 ст. гречневой крупы, 2 яйца, 1 плавленый сырок, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. сметаны, 4 ст. л растит. масла, соль, перец.

Одно яйцо сварить. Лук нарезать кубиками, слегка обжарить, добавить к луку тертую морковь, все обжарить. Добавить нарезанную печень. Обжарить быстро со всех сторон, помешивая. Сварить гречу и пропустить через мясорубку вместе с печенью, луком, морковью, добавить 1 сырое яйцо, тертые сырок и вареное яйцо. Посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Сформировать из полученной массы палочки 10х2 см, обвалять в муке и обжарить. Уложить на противень, полить сметаной и посыпать тертым твердым сыром и запечь в разогретой духовке 20 мин.

Пирогова Ирина, г. Оренбург

Запеканка из печени

1 кг говяжьей печени, 0,5 л молока, 1/2 ст. манки, перец, соль.

Пропустить через мясорубку печень, добавить молоко, манку, посолить, поперчить. Готовить в духовке 25 мин. при 200°С. Можно добавить баклажан и обжаренные морковь и лук. Смешать с майонезом, сметаной. За 7 мин. до окончания готовки выложить на запеканку и поставить в духовку.

На гарнир подать вермишель.

Андрианова Галина, г. Псков

Котлеты из куриной печени

300 г куриной печени, 2 яйца, 3 луковицы, соль, перец, зелень по вкусу.

Печень пропустить через мясорубку с луком, добавить соль, перец, рубленую зелень (базилик, кинза) и яйца. Если фарш получился слишком сочным, можно добавить немного панировочных сухарей или муки. Жарить на сковороде как обыкновенные оладьи.

Подавать с жареным картофелем и сметаной.



Коломийчук Елена, г. Киев

Почки, тушенные с фасолью и грибами

300 г свиных почек, 300 г стручков фасоли, 100 г грибов, соль, молотый перец, масло сливочное, 1 ст. л. муки, сметана, зелень.

Почки разрезать пополам, зачистить, вымочить в воде с уксусом, периодически меняя ее, обсушить, нарезать брусочками и обжарить на масле. Со стручков фасоли снять боковые прожилки, стручки нарезать кусочками и тушить с небольшим количеством воды и масла. Добавить промытые и нарезанные белые грибы или рыжики (можно заменить шампиньонами), соль и тушить до готовности. Затем опустить в кастрюлю обжаренные почки, посыпать мукой, размешать, проварить, добавить сметану. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью, на гарнир подать отварной картофель.

Курекина Татьяна Яковлевна, г. Тюмень

Говяжий язык в маринаде

1 кг отварного говяжьего языка, 100 г маслин, 8-10 шт. небольших луковиц, 1 ст. вина, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. кетчупа, 1/4 ст. растит. масла, лавровый лист.

Язык нарезать ломтиками. Лук нарезать и поставить тушить в кастрюльке с небольшим количеством кипятка, добавить растит. масло. Когда лук будет готов, добавить к нему кетчуп и вино, а также муку, разведенную в холодной воде. Посолите, поперчите по вкусу, положите лавровый лист и кипятите 2-3 мин. В готовый соус положить ломтики языка, маслины и прокипятить еще 5 мин. Остудить и подавать с тонкими ломтиками лимона без корочки.

Ледовая Любовь Семеновна, г. Иркутск

Жареная печень с апельсинами

500 г апельсинов, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, имбирь, 2 апельсина, 1/2 ст. сухого вина, соль, перец.

Очищенную печенку нарезать ломтиками, смазать горчицей и обвалять в муке. Обжарить в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки, посыпать солью, перцем, имбирем и жарить еще несколько минут на слабом огне.

Готовую печенку переложить в другую посуду. Сковороду сполоснуть небольшим количеством воды, жидкость процедить, добавить масло. Апельсины очистить; из одного выжать сок, другой разрезать острым ножом на тонкие ломтики. Жидкость от жарки смешать с апельсиновым соком, вином и прогреть. Печенку выложить на блюдо, залить соусом, украсить дольками апельсина.

Тарасова Ирина, г. Воронеж

Печень «Строгановская»

500 г говяжьей печени, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 3 луковицы, 2 ст. сметаны, 1 ст. л. томат-пасты, зелень и соль по вкусу.

Печень помыть, очистить от пленок, нарезать брусочками длиной 3-4 см, посолить, поперчить и обжарить на сковороде. Муку обжарить на сухой сковороде до слегка кремового цвета, обсыпать ею печень, добавить спассерованный мелко нарезанный лук, соус томатный и сметану. Все перемешать и довести до кипения.

Подавать с жареным картофелем, посыпав зеленью.

Харитонова Оксана, г. Стерлитамак

Потроха «По-заграничному»

800 г потрохов, 500 г различных овощей (морковь, лук порей, сельдерей, репчатый лук, картофель), 1 ст. л. томат-пасты, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. зелени петрушки, 3 ст. л. тертого сыра, соль, перец.

Потроха тщательно очистить, промыть в нескольких водах и варить до готовности в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и нарезать соломкой. Овощи также отварить в бульоне, нарезать соломкой и добавить в потроха. Выложить на сковороду, прогреть с маслом и томат-пастой, поперчить. Посыпать зеленью и сыром.

Градова Наталья, г. Новый Оскол

Язык в ореховом соусе

1 кг говяжьего языка, 2 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. л. муки, бульон от варки языка, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. 3% винного уксуса, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. тертой апельсиновой цедры, 1/3 ст. толченых грецких орехов.

Масло растопить, помешивая, всыпать муку и обжарить, чтобы она окрасилась в коричневый цвет. Продолжая размешивать, влить тонкой струйкой бульон и довести до кипения. Убавить огонь и выдержать на слабом огне около 5 мин. На отдельной сковороде растопить сахар в уксусе и варить его до тех пор, пока жидкость не станет коричневой. Влить ее, помешивая, в соус. Добавить туда же изюм, апельсиновую цедру (ошпаренную кипятком), грецкие орехи и перемешать.

Нарезанный ломтиками язык положить на блюдо и перед подачей к столу полить соусом.

Балабина Эвелина, г. Владимир

Пирог «По-деревенски»

***Тесто:** 3/4 ст. сметаны, 3 ст. л. майонеза, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 5 ст. л. муки, 1 ч. л. разрыхлителя.*

***Начинка:** 1 ст. риса, 500 г куриной печени, 2 луковицы, соль, перец.*

***Кроме того:** 2 яйца, 1 ст. л. майонеза, 100 г сыра, 10 перьев зеленого лука, 1/2 болгарского красного перца.*

Для теста: яйца, сахар взбить со сметаной, майонезом, добавить муку с разрыхлителем.

Для начинки: отварить рис. Обжарить лук до золотистого цвета, добавить нарезанную печень, слегка обжарить, охладить и пропустить через мясорубку. Рис перемешать с обжаренной печенью и луком, добавить специи по вкусу.

В форму выложить половину теста и поставить в нагретую духовку на 5-7 мин., чтобы тесто прихватилось. Потом достать аккуратно форму, разложить начинку и залить остальным тестом.

Выпекать пирог до легкой румяной корочки, затем достать и аккуратно перевернуть на противень.

На перевернутое дно вылить взбитые с майонезом яйца, разложить нарезанный перец и посыпать сыром. Вернуть пирог обратно в духовку и запекать до готовности.



Басова Алла, г. Переславль-Залесский

Пирог из куриных потрохов

***Тесто:** 500 г муки, 7 г сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара, 0,5 л молока, 1 желток, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, соль.*

***Начинка:** 1 пучок зеленого лука, 500 г куриных потрохов (печенка и сердце), 3 яйца, 2,5 ст. л. растит. масла, соль, перец.*

Половину просеянной муки всыпать в миску, добавить дрожжи, влить 1 ст. воды и поставить в теплое место на 50 мин.

Сливочное масло растопить и смешать с молоком. Когда опара увеличится вдвое, вбить в нее желток и яйцо, добавить сахар и соль, влить теплое молоко и тщательно размешать Всыпать остальную муку, перемешать, выложить тесто на присыпанный мукой стол и хорошо вымесить. Вернуть его в кастрюлю, накрыть и поставить в теплое место на 1,5-2 ч., пока тесто вновь не поднимется.

Для начинки: зеленый лук измельчить, обжарить на 1/2 ст. л. растит. масла, переложить в миску. Куриные потроха очистить, промыть, нарезать кусочками, жарить на 1,5 ст. л. растит. масла 10 мин., посолить и поперчить. 2 яйца сварить и нарезать тонкими ломтиками.

Поднявшееся тесто раскатать в прямоугольный пласт и выстелить им смазанную маслом большую форму для хлеба так, чтобы с 4 сторон свешивались края. На тесто положить потроха, сверху равномерно распределить лук, затем - дольки яиц. Закрыть начинку краями теста. Дать пирогу расстояться 30 мин. в теплом месте, затем смазать слегка взбитым яйцом. Сделать в середине пирога отверстие. Выпекать в духовке 45-50 мин. при 180°С

Абрамович Яна, г. Ярославль

Донской пирог с ливером и луком

1 кг муки, 15 г дрожжей, 1/2 ст. л. сахара, 1 л молока, 2 желтка, 2 яйца, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Начинка: 1 кг зеленого лука, 2 луковицы, 1 кг телячьего ливера (печень, легкие, сердце), 3 вареных яйца, 3/4 ст. растит. масла, соль перец по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто, накрыть и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Затем выложить тесто на доску, полить растит. маслом, выбить на столе, пока оно не будет совершенно отставать от доски и от рук. Снова поставить в теплое место на 2 ч., затем разделить его на 2 части (2/3 и 1/3).

2/3 теста раскатать в пласт, выложить на смазанный противень, поверх теста положить начинку: сначала равномерно разложить нарезанный зеленый лук, сверху ливер, обжаренный с репчатым луком (ливер сварить и пропустить через мясорубку), и дольки яиц. Оставшуюся 1/3 теста раскатать в тонкий пласт, накрыть им начинку и защипать края обоих пластов. Дать пирогу расстояться 30 мин. в теплом месте, затем смазать его взбитым яйцом и сделать посередине отверстие.

Пирог поставить в хорошо нагретую духовку и, когда он подрумянится, уменьшить нагрев. Печь пирог 1 ч.



Варламова Светлана, г. Сосновый Бор

Блинчики с начинкой из печени



1 ст. муки, 2 ч. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 0,5 л молока, 100 г печени, 1 ст. л. гречневой крупы, 1 луковица, 1/4 ст. растит. масла.

Яйца и соль хорошо размешивают, добавляют половину положенного по норме количества молока, всыпают просеянную муку и, размешивая, добавляют остальное молоко. Тесто получается жидким.

Сковороду нагревают, смазывают маслом и наливают на нее тесто, распределяя его по поверхности тонким слоем. Когда блинчик пропечется, его снимают со сковороды.

Для начинки: печень мелко нарезают, обжаривают, измельчают в мясорубке, добавляют мелкорубленый и обжаренный репчатый лук, готовую рассыпчатую гречневую кашу, соль, перец и перемешивают. На середину блинчика кладут начинку (на обжаренную сторону), заворачивают края блинчика в виде прямоугольника и обжаривают.

К блинчикам подают сметану и сливочное масло.